

Recette



Filets de rouget à la tapenade
Des saveurs méditerranéennes.

6 rougets, 6 cl d'huile d'olive persil, coriandre fraîche, ciboulette fraîche, 400 g de tomates épépinées
Tapenade:

100 g olives mûres dénoyautées à l'huile, 50 g filet d'anchois à l'huile, 100 g câpres, 12 cl d'huile d'olive, 6 gousses d'ail.

@ Retrouvez la réalisation pas à pas de cette recette sur le site chr-link.com dans la rubrique Cuisine de chefs.

Une recette du Chef "Eric Pansu"
Restaurant Le Sud (Lyon 2^e)

Cocktail



Méli-Melon

Un avant-goût de l'été.

100 g Melon de Cavaillon (la chair)
1 cl de jus de citron
1 cl de sirop de fraise (Teisseire)
10 cl de nectar de mangue (Curaibos)

1. Verre melon (A l'aide d'une cuillère, évider un petit melon, réserver la chair).
2. Dans le mixeur avec quelques glaçons. Mettre la chair du melon.
3. Verser 1 cl de sirop de fraise, 1 cl de jus de citron, 10 cl de nectar de mangue Mixer quelques glaçons.
4. Remplir un verre évasé de glace pilée, poser dessus le melon évidé, servir le mélange.
5. Décorer avec 1 zeste d'orange et pomme verte.

Un cocktail de Joseph Trotta, Barman au "Bistrot de Paris" (St Etienne) (ABF).



Patrick Méhu et Jean-Yves Carpentier recevant le titre de "meilleur concept de restauration de l'année Leaders club" pour leur dernier né Jols dont le chef est Kim Logassi

Patrick Méhu et Jean Yves Carpentier, de véritables professionnels à l'origine de nouveaux concepts de restauration.

Patrick Méhu et Jean-Yves Carpentier cuisiniers de formation se sont rencontrés à la fin des années 1985 à l'initiative de Paul Bocuse.

Ensemble ils se rendent au Japon pour un projet de restaurant à Tokyo. Patrick Méhu et Jean-Yves Carpentier y resteront 5 ans, le premier en cuisine et le second en salle. Tous deux lyonnais d'origine, ils choisissent de revenir à Lyon. L'influence du Japon et un créneau vierge à Lyon les incitent à créer en 1992 un premier restaurant baptisé Assiette et Marée. Le concept est totalement nouveau : ils ne proposent que du poisson et des produits de la mer. Des recettes exotiques et différentes formules plus classiques sont proposées. En 1993, ils ouvrent le second Assiette et Marée. MM Méhu et Carpentier ont formé eux-même leurs équipes et fidélisent leurs salariés grâce à la promotion interne.

« En 8 ans Assiette et Marée sont devenus deux établissements classiques dans lesquels nous faisons très attention à la qualité des produits et à la résultante en cuisine ».

Assiette et Marée (I) ouvert en 1992, 26 rue Servient 69003 Lyon, 04.78.62.89.94
Assiette et Marée (II) ouvert en 1993, 49-51 rue de la Bourse; 69002 Lyon 04.78.37.36.58
Jols, ouvert le 26 janvier 2001, 283,av. Jean Jaurès, 69007 Lyon, 04.78.72.10.10, www.jols.fr

Leur petit dernier: Jols

« Nous avons décidé de créer Jols, restaurant de poissons et produits de la mer, dans un cadre original: les anciennes Halles de Gerland entièrement relookées. Pour le moment notre établissement, ouvert le 26 janvier 2001 plaît et vient de se voir décerner le titre de "meilleur concept de restauration de l'année Leaders Club"*. »

Pour une capacité de 180 couverts/service, nous comptons en moyenne 300 couverts jour. En cuisine et en salle, nous avons une équipe solide. Le chef de cuisine chez Jols est Kim Logassi. Il travaille pour nous depuis 9 ans ».

Dans la restauration il n'y a pas de licenciement, mais les journées sont longues. Pour maintenir une affaire et la faire évoluer, il faut être visionnaire. La cuisine étrangère est de plus en plus appréciée en France mais il faut apporter des concepts toujours plus innovants qui se traduisent aussi bien dans le service, la décoration et l'animation de l'établissement.

*L'association Leaders Club regroupe 140 professionnels de la restauration et leurs fournisseurs.